

www.oster.com Notice d'emploi 6700-33

Lisez attentivement toutes les instructions avant l'utilisation.

Mélangeur - robot

In2itive™

P.N. 109478

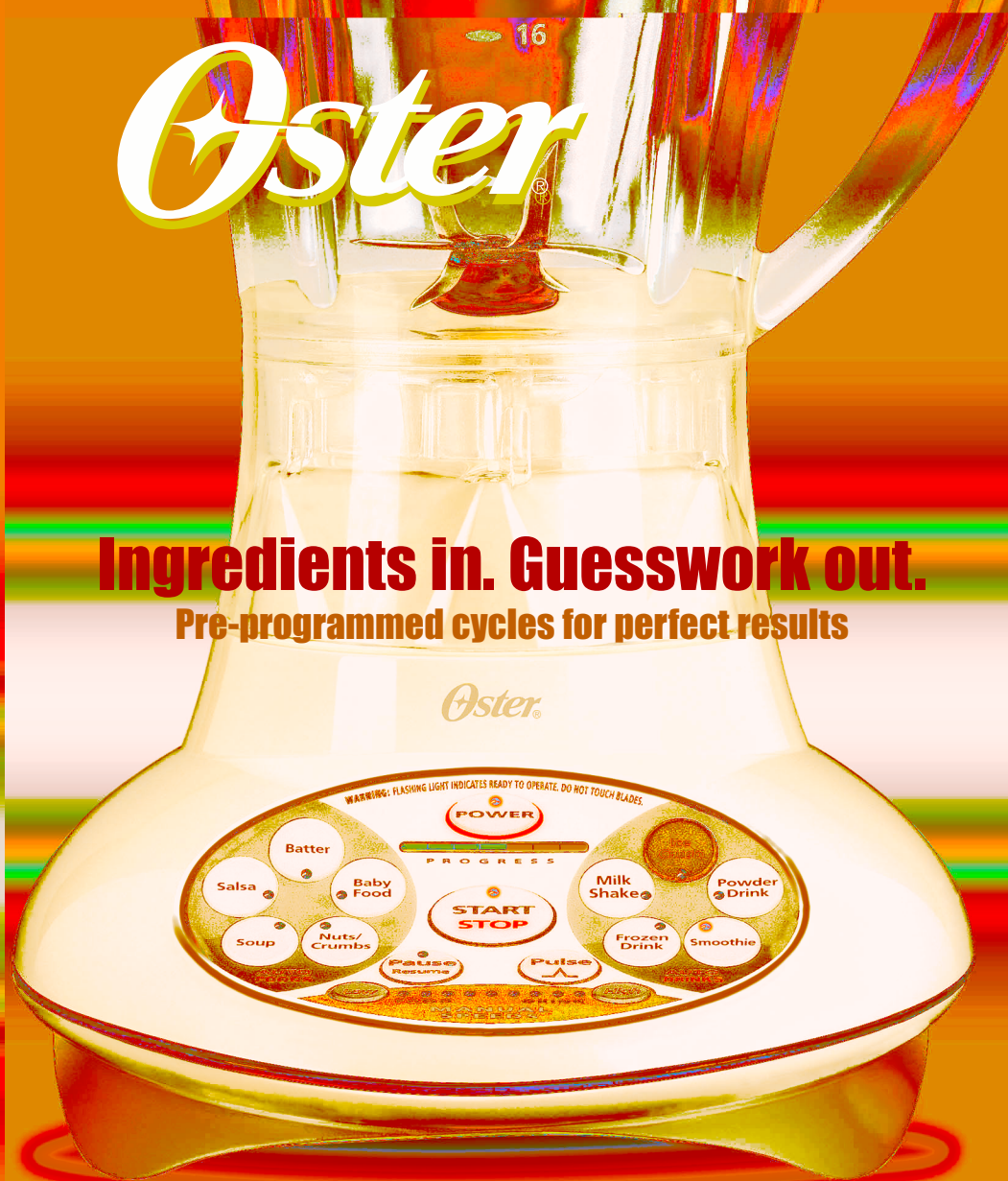


L'utilisation sans devinettes,
Programmes prévus pour résultats impeccables.

Oster

Oster

Ingredients in. Guesswork out.
Pre-programmed cycles for perfect results



In2itive™

Blender / Food Processor

Read all instructions before use

User Manual

6700-33

P.N. 109478

www.oster.com

L'utilisation d'un mélangeur exige l'observation de certaines précautions fondamentales, y compris les suivantes :

- Lisez attentivement toutes les instructions avant l'utilisation.
- Pour vous protéger des chocs électriques, ne plongez jamais le cordon, la fiche ou le socle-moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Placez toujours l'appareil sur une surface propre, daplomb, stable et sèche. Ne le posez jamais sur une surface recouverte d'une nappe en tissu ou en plastique.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Gardez mains et ustensiles hors du récipient pendant le travail, afin
- de réduire les risques de blessures corporelles graves; et
- de ne pas endommager le mélangeur
- Lorsqu'il est nécessaire de raclez les parois, arrêtez l'appareil et mettez-le hors tension à OFF; servez-vous d'une spatule de caoutchouc pour faire le raclage.
- Ne vous servez pas de l'appareil
- si son cordon (ou sa fiche) est endommagé;
- s'il n'a pas fonctionné convenablement; ou
- si vous l'avez échappé ou endommagé de quelque façon
- Portez-le au centre de service agréé Oster® pour le faire vérifier, ajuster ou réparer.
- Le couteau à trois lames est très tranchant. Manipulez-le prudemment.
- Pour réduire les risques de blessures:
 - ne laissez pas le couteau à trois lames à découvert; et
 - fixez le couteau au récipient avant d'adapter ce dernier sur le socle-moteur
- Posez toujours le couvercle sur le récipient avant la mise en marche.
- Lors du travail de liquides chauds, retirez le bouchon-mesure du couvercle afin que la vapeur puisse s'échapper.
- Ne vous servez pas de l'appareil à l'extérieur.
- Veillez à ce que le cordon ne touche pas de surfaces chaudes et qu'il ne pende pas au bord de la table ou du plan de travail.
- Débranchez le mélangeur quand il ne sert pas, avant de monter ou de démonter toute pièce et avant de le nettoyer.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il fonctionne.
- Utilisez l'appareil sans surveillance quand il fonctionne.
- Utilisez l'appareil quand l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique.
- La consommation maximale indiquée sur l'appareil est basée sur l'accessoire qui utilise le plus d'énergie, d'autres accessoires peuvent en consommer moins.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your blender, you should always follow basic safety precautions, including the following:

- Read all instructions before use.
- To protect against electrical hazards, do not immerse the cord, plug or motor base in water or other liquids.
- Always use the product on a clean, flat, hard, dry surface. There should be no material such as a tablecloth or plastic between the unit and surface.
- Avoid contact with moving parts.
- Keep hands and utensils out of jar while blending to reduce the risk of:
 - Severe personal injury
 - Damage to the blender
- If scraping is necessary, turn the power OFF and use a rubber spatula only.
- Do not use the appliance:
 - With a damaged cord or plug
 - After the unit fails to work correctly
 - After you drop or damage the product in any way
 Return the product to your nearest Authorized Oster® Appliance Service Center for a safety check, adjustment or repair.
- Triple blades are sharp. Handle them carefully.
- To reduce the risk of injury:
 - Do not leave the triple blades sitting out or exposed
 - Always completely assemble the blades to the jar before putting on the base
- Always put the lid on the jar before operating the blender.
- When blending hot liquids beware of steam. Remove the feeder cap from the lid to allow steam to escape.
- Do not use outdoors.
- Do not allow the cord to touch hot surfaces or hang over the edge of a table or counter.
- Unplug the blender when it is not in use, before taking off or putting on parts and before cleaning.
- Never leave the appliance unattended while it is running.
- You risk personal injury, fire or electric shock if you use attachments, jars or parts other than those recommended by Sunbeam.
- Supervise children closely when they use or are nearby appliances.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- This product is for household use only.
- The maximum rating marked on the product is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.

Power Cord Instructions

Please follow the instructions below to ensure the safe use of the power cord.

- This blender has a power cord storage area that allows you to adjust the length of the cord so that it is the appropriate length for your location. Try to position the blender near the power source to reduce the hazards associated with power cords (such as becoming entangled or tripping over a long power cord).
- Do not pull, twist or otherwise abuse the power cord.
- Do not wrap the power cord around the main body of the blender during or after use.

 This symbol has been placed in specific areas of the User Guide portion of this book. Its purpose is to help you easily identify instructions that require your special attention.

Instructions relatives au cordon d'alimentation

Veuillez observer les instructions suivantes pour assurer une utilisation sans risques.

- Ce mélangeur est pourvu d'un range-cordon qui vous permet d'ajuster la longueur du cordon avec précision selon l'emplacement de la prise de courant. Essayez de mettre le mélangeur aussi près que possible de la prise afin de réduire les dangers associés avec les cordons d'alimentation longs (risque de trébucher, et autres).

- Ne tirez pas brusquement sur le cordon, ne l'entortillez pas et ne le maltraitez pas.
- N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour du mélangeur pendant ou après le fonctionnement.

 Ce symbole a été placé à certains endroits de la notice d'emploi. Il a pour but d'identifier les instructions qui exigent une attention particulière.

| | |
|--|----|
| Bienvenue | 1 |
| Familiarisez-vous avec l'appareil | 2 |
| Mode d'emploi de l'appareil | 4 |
| Assemblage | 4 |
| Programmes AUTOMATIQUES | 5 |
| Utilisation MANUELLE | 8 |
| Touche « Low » (bas) et « High » (haut) | 8 |
| Touche « Pulse » (impulsions) | 10 |
| Après l'utilisation | 11 |
| Soins à apporter à l'appareil | 12 |
| Nettoyage | 12 |
| Vérification du couteau | 12 |
| Rangement | 13 |
| Réparations | 13 |
| Conseils pratiques | 14 |
| Liquides | 14 |
| Utilisation du bouchon-mesure | 14 |
| Aliments chauds | 15 |
| Quantités d'ingrédients | 15 |
| Tableau des aliments | 16 |
| Recettes | 18 |
| Programme Frozen Drink (boisson trappée) | 18 |
| Programme Milk Shake (lait fouetté) | 20 |
| Programme Powder Drink (boisson en poudre) | 21 |
| Programme Smoothie (trappé onctueux) | 22 |
| Programme Salsa (salsa) | 25 |
| Programme Soup (soupe) | 27 |
| Programme Baby Food (aliments pour bébés) | 29 |
| Programme Batter (pâte à crêpes) | 31 |
| Programme Nuts/Crumbs (noix et chapelure) | 32 |
| Accessoire | 34 |
| Verre Blend-N-Go™ | 34 |
| Garantie limitée de deux ans | 35 |
| Service prévu par la garantie | 35 |

| | |
|--------------------------------|----|
| Welcome | 1 |
| Learning About Your Product | 2 |
| Using Your Product | 4 |
| Assembly | 4 |
| Using the AUTOMATIC Programs | 5 |
| Using MANUALLY | 8 |
| Using the Low and High Buttons | 8 |
| Using the Pulse Button | 10 |
| After Use | 11 |
| Caring for Your Product | 12 |
| Cleaning | 12 |
| Checking the Triple Blades | 12 |
| Storing | 13 |
| Servicing | 13 |
| Blending Tips | 14 |
| Liquids | 14 |
| Using the Feeder Cap | 14 |
| Hot Foods | 15 |
| Ingredients Quantity | 15 |
| Foods Chart | 16 |
| Recipes | 18 |
| Frozen Drinks | 18 |
| Milk Shakes | 20 |
| Powder Drinks | 21 |
| Smoothies | 22 |
| Salsa | 25 |
| Soups | 27 |
| Baby Food | 29 |
| Batter | 31 |
| Nuts/Crumbs | 32 |
| Accessory | 34 |
| Blend-N-Go™ Cup | 34 |
| Two-year Limited Warranty | 35 |
| How to Obtain Warranty Service | 35 |

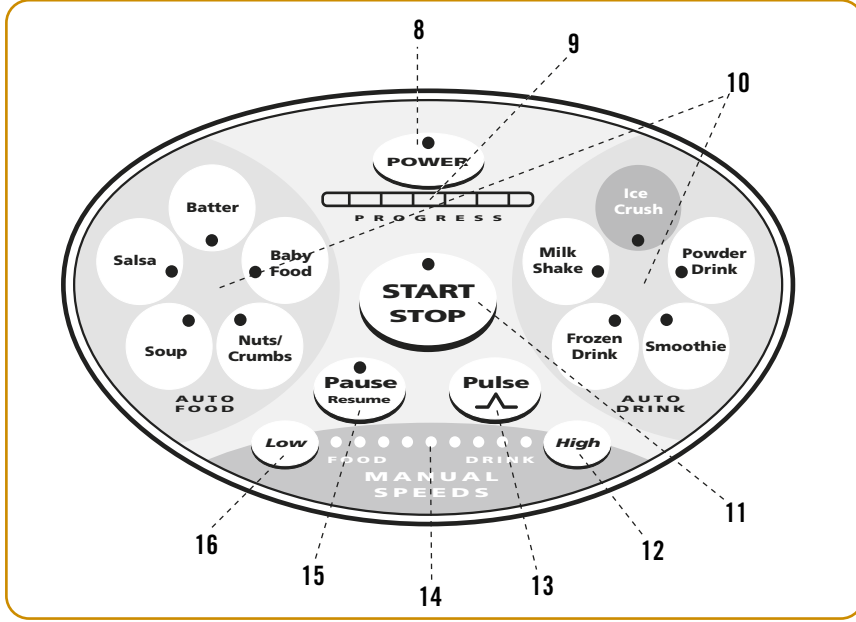
Congratulations on your purchase of an Oster® Model 6700-33 In2itive™ Blender/Food Processor. Your product includes the following technology and features:

- An “**In2itive™**” technology takes the guesswork out of blending, giving you the ability to make a variety of foods and drinks with consistent results every time.
- A **user-friendly touchpad design** walks you through the complete process, whether you use the pre-programmed **AUTOMATIC** settings, the recipe section in the instructions or your own recipes.
- A **triple set of blades** optimizes programmed food and drink preparation.
- A **dynamic breaking function** stops the blade quickly once the cycle is complete, ensuring that the ingredients are not over processed.
- A **500-watt reversible motor** keeps the ingredients near the blade by spinning at very low speeds and gradually speeding up to the programmed level, ensuring optimum results from smooth to chunky.
- **MANUAL** controls allow you to add additional time to **AUTOMATIC** programs or allow you to operate **MANUALLY** for personal recipes.
- A **PROGRESS** indicator lets you estimate how much more programmed time remains.
- A **PAUSE/RESUME** button lets you stop to add additional ingredients, then resume at the same point to complete the **AUTOMATIC** program.
- A **feeder cap** lets you add ingredients without removing the jar lid.

- Nous vous félicitons d'avoir porté votre choix sur un mélangeur-robot culinaire In2itive™ Oster®, modèle 6700-33, un appareil qui comprend la technologie et les caractéristiques suivantes :
- La technologie de mélange « In2itive™ » élimine les devinettes – elle vous permet de travailler une variété de denrées et de boissons tout en obtenant des résultats uniformes à tout coup.
 - Un **panneau de commande tactile convivial** qui vous guide pas à pas, que vous utilisiez les programmes **AUTOMATIQUES**, la section des recettes de cette notice d'emploi ou vos propres recettes.
 - Un **couteau mixte à trois lames** qui optimise la préparation des aliments et des boissons quand vous avez recourus aux programmes.
 - Une **fonction dynamique d'arrêt** qui met rapidement le coupeau au repos une fois le cycle termine afin que les ingrédients ne soient pas travaillés à l'excès.
 - Un **moteur réversible de 500 watts** qui garde les ingrédients près du coupeau en tournant à de très basses vitesses puis en augmentant l'allure progressivement jusqu'au niveau programmé, assurant l'obtention des résultats optimaux que vous recherchiez un mélange homogène ou des ingrédients hachés.
 - Des commandes **MANUELLES** qui vous permettent de prolonger la durée des programmes **automatiques** et vous aident à contrôler **manuellement** l'appareil pour l'exécution de vos recettes personnelles.
 - Un indicateur de **PROGRESSION** grâce auquel vous pouvez estimer la durée programmée restante.
 - Un bouton **ARRÊT-REPRISE** très pratique pour ajouter des ingrédients puis reprendre au même point pour terminer le programme **AUTOMATIQUE**.
 - Un **bouchon-mesure** amovible grâce auquel il est possible d'ajouter des ingrédients sans retirer le couvercle du récipient.

8. **POWER Button** – Turns the product **On** and **Off**.
9. **PROGRESS Indicator** – A segmented bar fills showing the status.
10. **Touchpad Buttons** – Use to select **AUTOMATIC** food and drink settings.
11. **START/STOP Button** – Use to Start and Stop the product.
12. **High Button** – Use to **MANUALLY** increase speed.
13. **Pulse Button** – Press and hold to **Pulse**, release the button to Stop.
14. **Speed Indicator** – Indicates **MANUAL** speed.
15. **Pause/Resume Button** – Use to **Pause** and **Resume** **AUTOMATIC** or **MANUAL** function.
16. **Low Button** – Use to **MANUALLY** decrease speed.

Control Panel



8. **Touche POWER (alimentation)** – Met l'appareil sous tension (**On**) et hors tension (**Off**).
9. **Indicateur DE PROGRESSION** – Une barre segmentée montre le déroulement de l'opération.
10. **Touches tactiles** – Pour choisir les programmes **AUTOMATIQUES** et préparer denrées et boissons.
11. **Touche START/STOP (marche-arrêt)** – Met l'appareil en marche et l'arrête.
12. **Touche HIGH (augmentation de vitesse)** – Vous permet d'*augmenter* **MANUELLEMENT** l'allure.
13. **Touche Pulse (impulsions)** – Vous la pressez pour travailler le contenu par impulsions et la relâchez pour mettre fin aux impulsions.
14. **Indicateur de vitesse** – Indique la vitesse **MANUELLE**.
15. **Touche PAUSE/RESUME (arrêt-reprise)** – Cette touche est utilisable avec les fonctions **AUTOMATIQUES** et **MANUELLES**.
16. **Touche LOW (ralentissement)** – Pour *réduire* **MANUELLEMENT** l'allure.

Before you use the product for the first time, separate the lid, feeder cap, blades and sealing ring from the jar. Wash in warm, soapy water. Rinse and dry well.

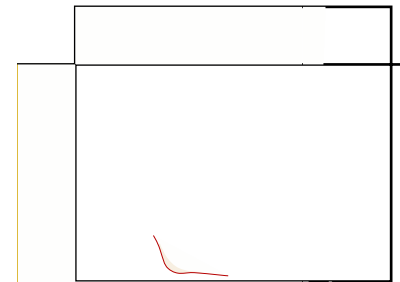
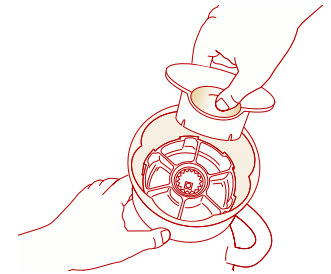
Assembly

- 1 Check to ensure the sealing ring is properly seated in the channel surrounding the triple blades. **Caution: Blades are sharp. Handle them carefully.**
- 2 Hold the jar upright and position the plastic part with the triple blades and sealing ring into the bottom of the jar. Twist until the gray sealing ring begins to compress.
- 3 Turn the jar upside down.
- 4 Turn the triple blades upside down and twist them into the bottom of the jar. You can use the feeder cap as a tool to twist the blades securely in place.

Be sure the triple blades are locked securely to the jar before using.

- 5 Wrap the power cord around the cord storage area on the base of the blender until the cord is the length you desire.

- 6 Slide the jar onto the base.



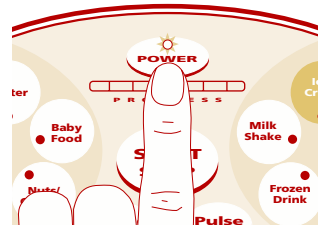
- 7 Plug the power cord into a standard household 120/127-volt, 60 Hz. AC outlet. You are now ready to start.

Removing the TRIPLE BLADES and SEALING RING

- 1 Follow the instructions above in reverse order, but turn triple blades *counter-clockwise*.

Using the AUTOMATIC Programs

- 1 Press the **POWER** button. All the lights blink on briefly, and you will hear a greeting sound. The **POWER** light stays on, meaning the product is ready to use.



- 2 Choose a recipe from the recipe section of this manual or use one of your own.

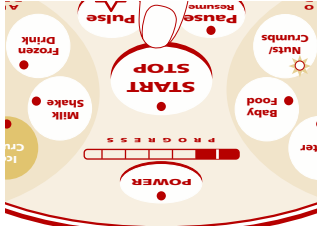
- 3 Put the ingredients into the jar.

- 4 Make sure the lid and feeder cap are on.

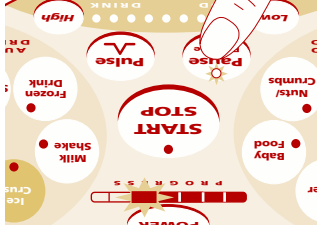
- 5 Press one of the programmed **AUTO FOODS** or **AUTO DRINKS** buttons appropriate for your recipe. A selection light confirms your choice and the **START/STOP** light will blink. program.



- 6 To change your selection, press another button.
Cont'd. next page



7 Appuyez sur la touche **START/STOP** (marche-arrêt). L'appareil se mettra en marche. L'indicateur de **PROGRESSION** montrera l'état de l'opération du programme **AUTOMATIQUE**.



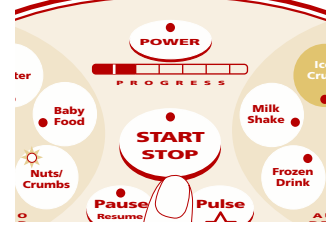
8 Pour interrompre temporairement l'opération et ajouter des ingrédients, appuyez sur la touche **Pause/Resume** (arrêt-reprise). L'appareil s'arrêtera et le voyant **Pause/Resume** clignotera. Le dernier segment rempli de l'indicateur de **PROGRESSION** clignotera également, signalant lui aussi l'arrêt passager du programme.

9 Retirez le bouchon-mesure ou le couvercle pour ajouter les ingrédients voulus.

10 Remplacez sûrement le bouchon-mesure ou le couvercle.

11 Appuyez sur la touche **Pause/Resume** (arrêt-reprise) pour terminer le cycle du programme **AUTOMATIQUE**. Le voyant de la touche **Pause/Resume** s'éteindra et l'indicateur de **PROGRESSION** continuera à donner l'état.

7 Press the **START/STOP** button. The product will begin to operate. The **PROGRESS** indicator bar will show the progress of the **AUTOMATIC** program.



8 To pause and add more ingredients, while a program is in progress, press the **Pause/Resume** button. The product will stop and the **Pause/Resume** light blinks. The last filled segment in the **PROGRESS** indicator bar blinks, showing the product is paused.



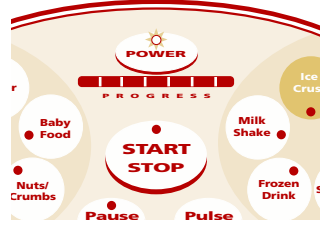
9 Remove the feeder cap or lid to add the additional ingredients.

10 Secure the feeder cap or lid.

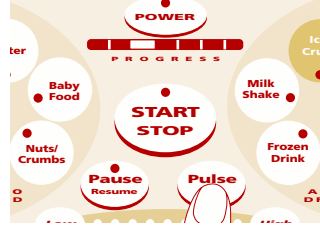
11 Press the **Pause/Resume** button to finish the **AUTOMATIC** program cycle of your recipe. The **Pause/Resume** button light turns off and the **PROGRESS** indicator continues growing.

- 12** Press the **START/STOP** button to cancel the program at any time. You will hear a tone as the blender returns to ready.

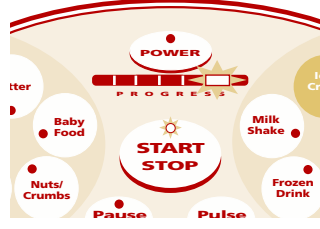
Once the program is finished, you will hear a tone as the product **AUTOMATICALLY** stops. The **PROGRESS** indicator will flash for about 20 seconds. You will then hear a second tone and the product will exit the program, returning to the ready state.



- 13** While the **PROGRESS** indicator flashes, and before the second tone, you can process ingredients longer by pressing and holding in the **Pulse** button. During Pulse a single **PROGRESS** indicator segment “runs” from left to right. Be careful you do not **over-process** your food or drinks.



- 14** Release the **Pulse** button when you are done. The **PROGRESS** indicator bar will again flash for about 20 seconds before resetting the unit. You can continue Pulsing by pressing and holding in the **Pulse** button while the **PROGRESS** bar is flashing.



- 15** If you do not press **Pulse**, the product will return to the ready state.

- 16** Press the **POWER** button to turn the product off.

 *If the jar is ever removed from the base while the product is running, the motor will stop as quickly as possible and 3 error tones will sound.*

12 Appuyez sur la touche **START/STOP** (marché-arrêt) pour annuler le programme, si vous le désirez. Une tonalité vous signalera que le mélangeur est de nouveau prêt à fonctionner.


En fin de programme, vous entendrez la tonalité d'arrêt **AUTOMATIQUE**. L'indicateur **D'ETAT** clignotera environ 20 secondes. Une nouvelle tonalité tintera, signalant la fin du programme et l'aptitude du mélangeur à fonctionner.

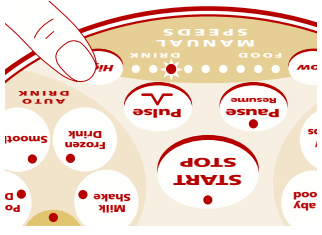
13 Alors que l'indicateur de **PROGRESSION** clignote, et avant la deuxième tonalité, vous pouvez prolonger le travail des ingrédients en appuyant sur la touche **Pulse** (impulsions). Pendant ce fonctionnement intermittent, un seul des segments de l'indicateur de **PROGRESSION** fournit le déroulement de gauche à droite. Veillez surtout à ne pas travailler vos aliments ou boissons à l'excès.

14 Relâchez la touche d'impulsions **Pulse** quand vous désirez arrêter. La barre de l'indicateur de **PROGRESSION** clignotera environ 20 secondes avant le retour à l'état initial. Vous pouvez continuer à travailler par impulsions en enfonçant la touche **Pulse** sans la relâcher alors que la barre de **PROGRESSION** clignote.

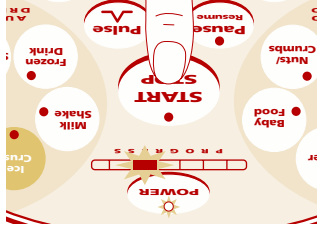
15 Si vous n'enfoncez pas la touche **Pulse**, l'appareil reviendra à l'état prêt à l'utilisation.

16 Appuyez sur la touche **POWER** pour mettre l'appareil hors tension.

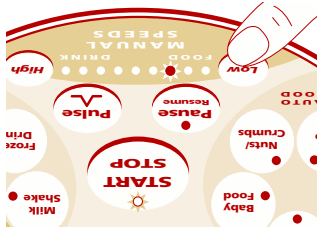
 *Si le récipient est retiré de sa base au cours du fonctionnement, le moteur s'arrêtera très rapidement et 3 tonalités d'erreur retentiront.*



3 Pour ajuster la vitesse au cours du fonctionnement, il suffit d'appuyer sur la touche **Low** (bas) ou **High** (haut).



2 Appuyez sur la touche **START/STOP** pour mettre l'appareil en marche. Un seul segment de la barre de **PROGRESSION** sera activé et le mélangeur fonctionnera à la vitesse qu'indiquent les voyants de vitesse.



1 Appuyez sur le touches « **Low** » (bas) et « **High** » (haut) selon que vous désirez une allure plus lente ou plus rapide. Le voyant **START/STOP** (marche-arrêt) clignotera, indiquant que l'appareil est prêt à fonctionner.
 Utilisez les réglages les plus bas pour les aliments, les plus hauts, pour les boissons.

Utilisation des touches « Low » et « High »

- 1** Appuyez sur la touche **POWER** (alimentation).
- 2** Mettez vos ingrédients dans le récipient.
- 3** Placez le couvercle et le bouchon-mesure.

« **Low** » (bas), « **High** » (haut) et « **Pulse** » (impulsions) sont les touches **MANUELLES**. Ces touches sont destinées à la préparation de vos recettes personnelles et vous servent également à prolonger le travail une fois le programme terminé.

Utilisation MANUELLE

Utilisation de l'appareil

Using MANUALLY

The **MANUAL** buttons include, **Low**, **High** and **Pulse**. Use these buttons for personal recipes or to continue mixing after a program is finished.

- 1** Press the **POWER** button.
- 2** Add your ingredients.
- 3** Secure the lid and feeder cap.

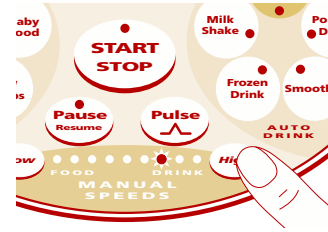
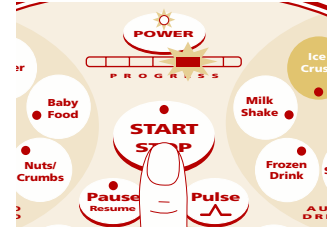
Using the Low and High Buttons

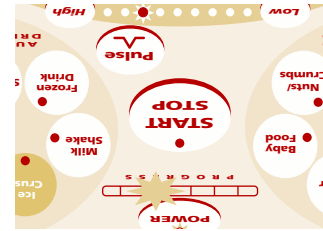
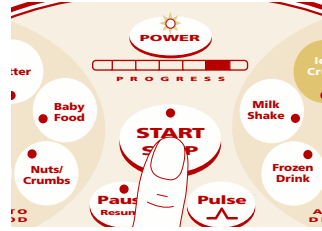
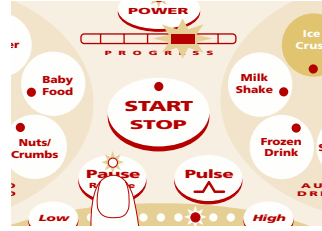
- 1** Press the **Low** or **High** button to run the product at a slower or faster speed. You will see the **START/STOP** light blink indicating that the product is ready to start.

Use lower settings for food, higher settings for drinks.

- 2** Press the **START/STOP** button to start the product. A single segment travels in the **PROGRESS** indicator bar and the product will run at the speed shown by the speed indicator lights.

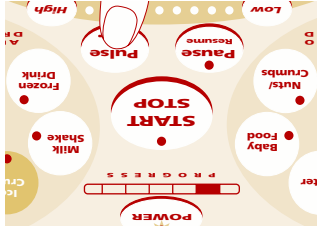
- 3** To adjust the speed while the product is running, press the **Low** or **High** buttons.







Touche « Pulse » (impulsions)
Lors du fonctionnement **MANUEL**, servez-vous de la touche **Pulse** pour obtenir de brèves impulsions. Le témoin **START/STOP** (marche-arrêt) clignotera pour indiquer que l'appareil est prêt à démarrer.



2 Appuyez de façon continue sur la touche **Pulse** (impulsions). Un segment de la barre de **PROGRESSION** se déroulera de gauche à droite au cours du fonctionnement au réglage choisi.



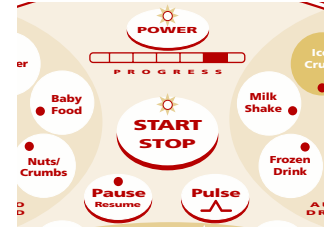
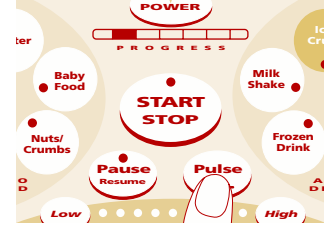
3 Relâchez la touche **Pulse** pour arrêter les impulsions. Le témoin **START/STOP** clignotera, indiquant que l'appareil est de nouveau prêt à servir. Si vous ne le remettez pas en marche au cours de la minute qui suit, il reviendra à l'état prêt à fonctionner.

Using Your Product

Using the Pulse Button

To **MANUALLY** run the product in short bursts, use the **Pulse** button.

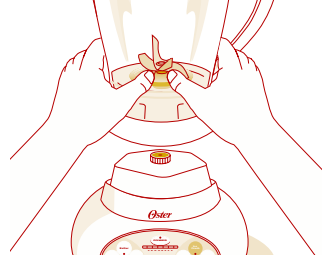
- 1 Press the **Low** or **High** button to select a desired speed level. The **START/STOP** light will flash to indicate that the product is ready to start.
- 2 Press and hold in the **Pulse** button. A segment on the **PROGRESS** indicator bar travels from left to right as the product pulses at your selected setting.
- 3 Release the **Pulse** button to stop. The **START/STOP** light will blink, indicating that the product is ready to start. If you do not use the product for 1 minute, it will reset to the ready state.



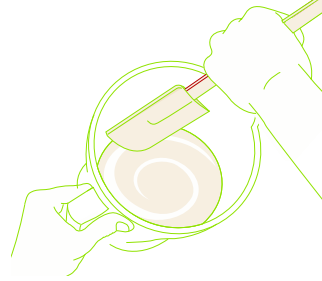
4 Press the **POWER** button to turn the product off.

After Use

1 Lift the jar straight up from the base, remove the lid and empty the jar.



2 If necessary, use a rubber spatula to scrape foods away from the sides of the jar.

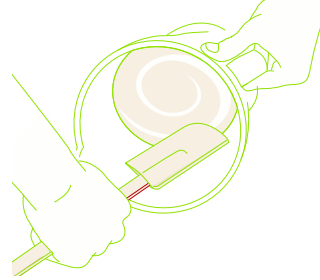
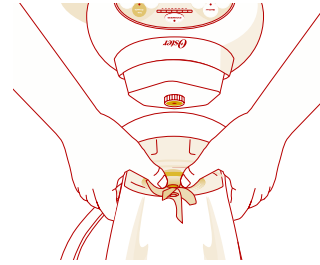


4 Appuyez sur la touche d'alimentation **POWER** pour mettre le mélangeur hors tension.

Après l'utilisation


1 Levez le récipient tout droit pour le sortir de la base, retirez le couvercle et videz le récipient.

2 Si nécessaire, servez-vous d'une spatule de caoutchouc pour raclez le mélange qui adhère à la paroi du récipient.



Storing

Reassemble the blender for storage.

 **WARNING** Never put the jar, or any other parts, in a microwave oven. Never store foods or drinks in the jar.



Servicing

If repairs are needed send your appliance only to an Authorized Oster® Appliance Service Center.

Use only Oster® replacement parts.

See *How to obtain warranty service* on page 35.

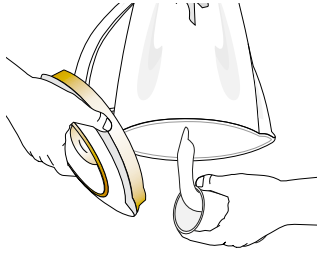
Rangement

Remontez le mélangeur pour le ranger.

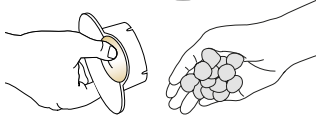
AVERTISSEMENT: Ne mettez jamais le récipient, ou les autres pièces au four à micro-ondes, Transvasez aliments et boissons – ne les réfrigérez jamais dans le récipient.

Réparations

En cas de panne, ne confiez votre mélangeur qu'à un centre de service agréé Oster®. Ne vous servez que de pièces de remplacement Oster®.
Consultez la section « Service prévu par la garantie » en page 35.



Liquides
À moins que la recette n'indique autrement, placez les ingrédients liquides en premier dans le récipient.



Utilisation du bouchon-mesure
N'enlevez le couvercle sous aucun prétexte au cours du fonctionnement, le mélange risquerait de vous éclabousser. Enlevez plutôt le bouchon-mesure pour ajouter les ingrédients de faible taille.

Blending Tips

Liquids

Put liquids into the jar first, unless the recipe says otherwise.



Using the Feeder Cap

Do not remove the lid while in use. Food may splatter if you do. Instead, open the feeder cap to add smaller ingredients.



Hot Foods



WARNING When you work with **HOT FOODS**, remove the feeder cap to vent steam. Tilt the cap away from you partially covering the opening. Keep hands and other exposed skin away from the lid opening to prevent possible burns.



When you work with **HOT LIQUIDS**, remove the feeder cap and start at a Low speed, and then gradually increase to a faster speed. Do not add liquid over the 4 cup (1L) level. Always keep hands away from steam.

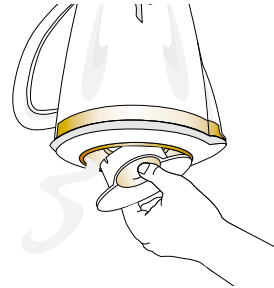
Ingredients Quantity

Use only the amount of food suggested in the recipes. If you want greater amounts, prepare in batches. Using larger amounts may overload and strain the motor. You might also get different results from those described.

Quantités d'ingrédients

Observez les quantités indiquées dans les recettes. Ne surchargez pas le moteur, mélangez à plusieurs reprises si nécessaire. Dépasser les quantités indiquées fait peiner le moteur et entraîne des résultats qui diffèrent de ceux que vous escomptez.

En présence de LIQUIDES CHAUDS, retirez le bouchon-mesure, faites démarrer l'appareil à petite vitesse puis augmentez l'allure progressivement. Le niveau du liquide ne doit pas dépasser 4 tasses (1 litre). Éloignez toujours vos mains de la trajectoire de la vapeur.



AVERTISSEMENT : Enlevez le bouchon-mesure quand vous mélangez des ALIMENTS CHAUDS, afin que la vapeur puisse s'échapper. Inclinez le bouchon pour fermer partiellement l'ouverture de façon à éloigner la vapeur de vos mains et de votre peau. La vapeur risquerait de vous brûler.



Aliments chauds

Méthode pour ingrédients de base et obtention de résultats professionnels

| QUANTITÉ | ALIMENT |
|---|---|
| 250 mL (1 t.) + 1 c. à table de farine ou de sucre | Abriçots secs |
| 5 gousse moyennes | Ail, épluché |
| 125 mL (0,5 tasse) | Amandes, entières |
| 250 mL (1 tasse), tassé | Aneth frais |
| 250 mL (1 tasse), tassés, sans tiges dures | Basilic, feuilles fraîches |
| 12 à 14; cassés à la main dans le récipient | Biscuits au gingembre |
| 18 à 20 | Biscuits (autres qu'au gingembre), craquelins |
| 250 mL (1 tasse) | Cacahuètes, grillées à l'huile |
| 250 mL (1 tasse) | Cacahuètes torréfiées |
| 250 mL (1 tasse) | Café (grains) |
| 250 mL (1 tasse) | Canneberges, fraîches ou congelées |
| 250 mL (1 t.) + 1 c. à table de farine ou sucre | Canneberges ou cerises sèches |
| 1 grosse, coupée en 6 tronçons | Carotte |
| 1 tranche, coupée en 4 tronçons | Céleri |
| un quart de chou pommé, coupé en 4 | Chou, vert ou rouge |
| 1 de taille moyenne, coupé(e) en 8 tronçons | Concombre ou courgette |
| 250 mL, bien tassée | Coriandre fraîche |
| 120 g (4 oz), cassé à la main dans le récipient | Fromage, parmesan ou romano |
| 2-3 tranches de pain, cassées dans le récipient | Miettes de pain, molles ou dures |
| 1 morceau d'environ 60 g (2 oz) | Noix de coco |
| 250 mL (1 tasse) | Noix, moitiés |
| la moitié d'un gros, coupé en 2 | Oignon (blanc, rouge ou jaune) |
| 125 mL (0,5 tasse) | Pacanes, moitiés |
| 250 mL, feuilles tassées | Persil frais, feuilles frites ou plates |
| 2 ou 3 petits ou 1 gros, coupés en 4 | Piments rouges chipotle |
| 1 moyen, coupé en quatre | Poiron |
| 1 moyenne, coupée en quatre | Pomme |
| 250 mL + 15 mL de farine ou de sucre | Raisins secs |
| 1 grosse épinée, coupée en 4 | Tomates oblongues |
| 1 grosse épinée, coupée en 6 ou 8 | Tomates ordinaires |
| zeste d'un gros fruit + 15 mL de farine ou de sucre | Zeste d'agrumes |

Foods Chart

Basic ingredients processing chart for professional results

| FOOD | QUANTITY |
|--------------------------------------|---|
| Almonds, whole | 1/2 cup |
| Apricots, dried | 1 cup + 1 Tbs. flour or sugar |
| Apple | 1 medium, cut into 4 pcs. |
| Basil leaves, fresh | 1 cup, packed, tough stems removed |
| Breadcrumbs, hard or soft | 2-3 slices bread; by hand, tear into jar |
| Cabbage, green/red | 1/4 medium head, cut into 4 pcs. |
| Carrot | 1 large, cut into 6 pcs. |
| Celery | 1 stalk, cut into 4 pcs. |
| Cilantro/fresh Coriander | 1 cup, packed |
| Cheese, Parmesan or Romano | 4 oz.; by hand, break into jar |
| Citrus Peel (lemon, lime, orange) | Peel of 1 large fruit + 1 Tbs. flour or sugar |
| Coconut | 1 chunk, about 2 oz. |
| Cookies/Crackers, except Gingersnaps | 18 - 20 |
| Coffee Beans | 1 cup |
| Cranberries, fresh or frozen | 1 cup |
| Cranberries or Cherries, dried | 1 cup + 1 Tbs. flour or sugar |
| Cucumbers or Zucchini | 1 medium, cut into 8 pcs. |
| Dill, fresh | 1 cup, packed |
| Garlic, peeled | 5 medium cloves |
| Gingersnap cookies | 12 - 14; by hand break into jar |
| Onion, white, red or yellow | 1/2 large, cut into 2 pcs. |
| Parsley, fresh, curly or Italian | 1 cup packed |
| Peanuts, oil roasted | 1 cup |
| Peanuts, dry roasted | 1 cup |
| Pecans, halves | 1/2 cup |
| Peppers, bell | 1 medium, cut into 4 pcs. |
| Peppers, chilies | 2 - 3 small or 1 large, cut into 4 pcs. |
| Raisins | 1 cup + 1 Tbs. flour or sugar |
| Tomatoes, regular | 1 large, seeded, cut into 6 - 8 pcs. |
| Tomatoes, plum | 1 large, seeded, cut into 4 pcs. |
| Walnuts, halves | 1 cup |

| SETTING | PROCESSED QUANTITY |
|--|--------------------|
| Nuts/Crumbs program | 1/2 cup |
| Pulse/High speed | 1 cup |
| Pulse/High speed | 1 cup |
| Pulse/High speed | 1/2 cup |
| Nuts/Crumbs program | about 1/3 cup |
| Pulse/High speed | 2 cups |
| Pulse/High speed | 1 cup |
| Pulse/High speed | 1/3 cup |
| Pulse/High speed | 1/3 cup |
| High speed 30 sec., then Pulse/High | 1 cup |
| High speed 15 sec., then Pulse/High | 3 - 4 Tbs. |
| Pulse/High speed | 1/4 cup |
| Nuts/Crumbs program | about 1 cup |
| High speed 15 sec., then Pulse/High | 1 cup |
| Pulse/High speed | 1 cup |
| Medium speed, 10 - 15 sec., then Pulse | 1 cup |
| Pulse/Medium speed | 1 cup |
| Pulse/High speed | 1/2 cup |
| Pulse/High speed | about 1 Tbs. |
| Nuts/Crumbs program | 3/4 cup |
| Pulse/High speed | about 1 cup |
| Pulse/High speed | about 1 cup |
| Nuts/Crumbs program | 1/3 cup |
| Nuts/Crumbs program | 1 cup |
| Nuts/Crumbs program | 1/2 cup |
| Pulse/Medium speed | 1 cup |
| Pulse/Medium speed | 1 cup |
| High speed | 1/2 cup |
| Pulse/Medium speed | 1 cup |
| Pulse/Medium speed | 1 1/4 cups |
| Nuts/Crumbs program | 1 cup |

| QUANTITÉ OBTENUE | RÉGLAGE |
|--------------------------------|---|
| 250 mL (1 tasse) | Pulse (impulsions) ou High (haute vitesse) |
| environ 15 mL (1 c. à table) | Pulse (impulsions) ou High (haute vitesse) |
| 125 mL (0,5 tasse) | Programme Nuts/Crumbs |
| 125 mL (0,5 tasse) | Pulse (impulsions) ou High (haute vitesse) |
| 125 mL (0,5 tasse) | Pulse (impulsions) ou High (haute vitesse) |
| 200 mL (0,75 tasse) | Programme Nuts/Crumbs |
| 250 mL (1 tasse) | Programme Nuts/Crumbs |
| 250 mL (1 tasse) | Programme Nuts/Crumbs |
| 75 mL (1/3 tasse) | Programme Nuts/Crumbs |
| 250 mL (1 tasse) | Programme Nuts/Crumbs |
| 250 mL (1 tasse) | Pulse/High (impulsions/haute vitesse) |
| 250 mL (1 tasse) | Pulse/High (impulsions/haute vitesse) |
| 250 mL (1 tasse) | Pulse/High (impulsions/haute vitesse) |
| 250 mL (1 tasse) | 10 à 15 s à vitesse moyenne puis Pulse (impulsions) |
| 75 mL (1/3 tasse) | Pulse/High (impulsions/haute vitesse) |
| 500 mL (2 tasses) | Pulse/High (impulsions/haute vitesse) |
| 250 mL (1 tasse) | Pulse (impulsions) et vitesse moyenne |
| 75 mL (1/3 tasse) | Pulse (impulsions) et haute vitesse |
| 250 mL (1 tasse) | 30 s à High (haute vitesse) puis impulsions-haut |
| environ 75 mL (1/3 tasse) | Programme Nuts/Crumbs |
| 50 mL (0,25 tasse) | Pulse (impulsions) et haute vitesse |
| 250 mL (1 tasse) | Programme Nuts/Crumbs |
| environ 250 mL (1 tasse) | Pulse/High (impulsions/haute vitesse) |
| 125 mL (0,5 tasse) | Programme Nuts/Crumbs |
| environ 250 mL (1 tasse) | Pulse/High (impulsions/haute vitesse) |
| 250 mL (1 tasse) | Pulse (impulsions) et haute vitesse |
| 250 mL (1 tasse) | Pulse (impulsions) et vitesse moyenne |
| 250 mL (1 tasse) | Pulse (impulsions) et haute vitesse |
| 125 mL (0,5 tasse) | Haute vitesse |
| 300 mL (1,25 tasse) | Pulse (impulsions) et vitesse moyenne |
| 250 mL (1 tasse) | Pulse (impulsions) et vitesse moyenne |
| 45 à 60 mL (3 ou 4 c. à table) | 15 s à High (haut) puis impulsions/haute vitesse |

Recipes

Frozen Drinks

Frozen Margarita

Makes 4 servings

4 oz. gold tequila
2 oz. orange and cognac liqueur
2 Tbs. fresh lime juice

1/4 cup sugar
3 cups ice
Garnish: Extra lime juice and salt for coating
glass rims

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Frozen Drink**. Press **START/STOP**.
3. Dip rim of stemmed glasses in lime juice then in salt; pour drink into glasses.

Creative Cook's Note: If desired, granulated sugar can be used in place of salt.

Strawberry Daiquiri

Makes 4 servings

1 can (6 oz.) frozen limeade concentrate
5 oz. rum
1 cup whole strawberries with stems removed

1 Tbs. sugar
3 1/2 cups ice
Garnish: Small whole strawberries and lime
slices

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Frozen Drink**. Press **START/STOP**.
3. Pour into stemmed glasses.
4. Garnish, if desired, with strawberry and lime slice.

Creative Cook's Note: For variety, substitute fresh raspberries, blackberries or cubed mango, in equal amounts for the strawberries.

Mudslinger

Makes 4 servings

2 oz. coffee-flavored liqueur
2 oz. dark crème de cacao

2 oz. vodka
1/4 cup half-and-half
3 1/2 cups ice

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Frozen Drink**. Press **START/STOP**.
3. Pour into martini glasses.

Programme Frozen Drink (boisson trappée)

Margarita trappée

Donne 4 verres

4 oz de tequila dorée
2 oz de liqueur d'orange et de cognac
1/4 tasse de sucre
3 tasses de glace
Garniture: jus de limette et sel pour enduire
le bord des verres

1. Placez les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre donné.
2. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Frozen Drink**. Pressez ensuite la touche **START/STOP**.
3. Trempez le bord des verres à pied dans le jus de limette puis dans le sel avant de servir.

Suggestion du chef: Remplacez de temps à autre le sel par du sucre granulé.

Daiquiri fraise

Donne 4 verres

1 c. à table de sucre
1 bte (6 oz) de concentré de limette congelé
5 oz de rhum
Garniture: petites fraises entières et
1 tasse de fraises entières, équeutées
tranches de limette

1. Placez les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre donné.
2. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Frozen Drink**. Pressez ensuite la touche **START/STOP**.
3. Versez dans des verres à pied.
4. Garnissez, si vous le désirez, de fraises et de tranches de limette.

Suggestion du chef: Variez la recette en remplaçant les fraises par une quantité égale de framboises, de myrtes sauvages ou de cubes de mangue.

Mudslinger

Donne 4 verres

2 oz de vodka
2 oz de liqueur à saveur de café
1/4 tasse de crème à 11,5 % M.G.
3-1/2 tasses de glace

1. Placez les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre donné.
2. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Frozen Drink**. Pressez ensuite la touche **START/STOP**.
3. Versez dans des verres à martini.

Piña Colada

Makes 4 servings

- | | |
|--------------------------|--|
| 1 cup pineapple juice | 1 tsp. lemon juice |
| 6 oz. golden rum | 4 cups ice |
| 2/3 cup cream of coconut | Garnish: Pineapple slices, maraschino cherries |

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Frozen Drink**. Press **START/STOP**.
3. Pour into tall glasses.
4. Garnish, if desired, with pineapple slice and cherry.

Beach Ball

Makes 5 servings

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| 6 oz. citrus-flavored vodka | 3 cups ice |
| 2 cups cubed seedless watermelon | 2 tsp. sugar |
| 1/2 medium banana | Garnish: Watermelon triangles |

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Frozen Drink**. Press **START/STOP**.
3. Pour into tall glasses.
4. Garnish, if desired, with watermelon triangle.

Creative Cook's Note: For variety, substitute cantaloupe or honeydew melon for the watermelon and use the same type of melon for the garnish.

Frozen Sunshine

Makes 4 servings

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 4 oz. vodka | 1/4 cup frozen orange juice concentrate |
| 2 oz. clear orange-flavor liqueur | 4 cups ice |
| 1/4 cup half-and-half | Garnish: Orange slices and paper umbrellas |

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Frozen Drink**. Press **START/STOP**.
3. Pour into stemmed glasses.
4. Garnish, if desired, with orange slice and paper umbrella.

Piña Colada

Donne 4 verres

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1 tasse de jus d'ananas | 1 c. à thé de jus de citron |
| 6 oz de rhum ambré | 4 tasses de glace |
| 2/3 tasse de crème de noix de coco | Garniture : tranches d'ananas, cerises au marasquin |

1. Placez les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre donné.
2. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Frozen Drink**. Pressez ensuite la touche **START/STOP**.
3. Versez dans des grands verres.
4. Garnissez d'une tranche d'ananas et d'une cerise, si désiré.

Beach Ball

Donne 5 verres

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 6 oz de vodka à saveur d'agrumes | 3 tasses de glace |
| 2 tasses de cubes de melon d'eau épine | 2 c. à thé de sucre |
| 1/2 banane moyenne | Garniture : triangles de melon d'eau |

1. Placez les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre donné.
2. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Frozen Drink**. Pressez ensuite la touche **START/STOP**.
3. Versez dans des grands verres.
4. Garnissez de triangles de melon d'eau, si désiré.

Suggestion du chef : Variez la recette en remplaçant le melon d'eau par la même quantité de cantaloup ou de melon miel Honeydew et garnissez du genre de melon utilisé.

Frozen Sunshine

Donne 4 verres

- | | |
|---|--|
| 1/4 t. de jus d'orange concentré, congelé | 1/4 t. de jus d'orange concentré, congelé |
| 4 oz de vodka | 4 tasses de glace |
| 2 oz de liqueur à l'orange incolore | Garniture : rondelles d'orange et parasols de papier |

1. Placez les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre donné.
2. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Frozen Drink**. Pressez ensuite la touche **START/STOP**.
3. Versez dans des verres à pied.
4. Garnissez d'une rondelle d'orange et d'un parasol de papier, si désiré.

Programme Milk Shake (lait fouetté)

Lait fouetté aux fraises

Donne 2 portions

1 tasse de fraises fraîches, bien mûres
et équeutées

2 tasses de crème glacée aux fraises

1. Placez les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre donné.

2. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Milk Shake**. Pressez ensuite

la touche **START/STOP**.

3. Versez immédiatement dans deux grands verres.

Lait fouetté choco-arachide

Donne 2 portions

1/4 tasse de beurre d'arachide
1/4 c. à thé de vanille

2 tasses de crème glacée au chocolat

1. Placez les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre donné.

2. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Milk Shake**. Pressez ensuite

la touche **START/STOP**.

3. Versez immédiatement dans deux grands verres.

Brandy Alexander

Donne 4 verres

2 oz d'eau-de-vie
2 tasses de crème glacée à la vanille

3 c. à table de lait

4 oz de crème de cacao

1. Placez les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre donné.

2. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Milk Shake**. Pressez ensuite

la touche **START/STOP**.

3. Versez dans deux verres à pied.

Recipes

Milk Shakes

Strawberry Shake

Makes 2 servings

1 cup milk
2 cups strawberry ice cream

1 cup fresh, ripe strawberries with
stems removed

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Milk Shake**. Press **START/STOP**.
3. Pour into tall glasses.

Choco-Peanut Butter Shake

Makes 2 servings

1 cup milk
2 cups chocolate ice cream

1/4 cup peanut butter
1/4 tsp. vanilla

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Milk Shake**. Press **START/STOP**.
3. Pour into tall glasses.

Brandy Alexander

Makes 4 servings

3 Tbs. milk
4 oz. crème de cacao

2 oz. brandy
2 cups vanilla ice cream

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Milk Shake**. Press **START/STOP**.
3. Pour into stemmed glasses.

Banana Malted

Makes 2 servings

- 1/2 cup milk
- 2 cups vanilla ice cream

- 2 quartered ripe bananas
- 1/3 cup malted milk powder

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Milk Shake**. Press **START/STOP**.
3. Pour into tall glasses.

Powder Drinks

Coffee Breakfast Cooler

Makes 1 serving

- 1 cup fat free milk
- 1 envelope chocolate breakfast drink mix
- 3 Tbs. malted milk powder

- 1 Tbs. freeze-dried coffee granules
- 1 Tbs. protein powder
- 9 ice cubes

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Powder Drink**. Press **START/STOP**.
3. Pour into tall glass to serve.

Honey-Vanilla Blast

Makes 1 serving

- 1 cup fat free milk
- 1 cup (8 oz.) fat free vanilla yogurt

- 3 chunks frozen banana, about 1 medium
- 1/4 cup protein powder
- 2 Tbs. honey

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Powder Drink**. Press **START/STOP**.
3. Pour into tall glass to serve.

Lait malté à la banane

Donne 2 portions

- 1/2 tasse de lait
- 2 bananes mûres coupées en quatre
- 1/3 tasse de lait malté en poudre
- 2 tasses de crème glacée à la vanille

1. Placez les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre donné.
2. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Milk Shake**. Pressez ensuite la touche **START/STOP**.
3. Versez immédiatement dans deux grands verres.

Programme Powder Drink (boisson en poudre)

Déjeuner protéique malté

Donne 1 portion

- 1 tasse de lait écrémé
- 1 enveloppe de petit déjeuner instantané au chocolat
- 3 c. à table de lait malté en poudre
- 1 c. à table de café soluble lyophilisé
- 1 c. à table de poudre protéique
- 6 glaçons

1. Placez les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre donné.
2. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Powder Drink**. Pressez ensuite la touche **START/STOP**.
3. Servez dans un très grand verre.

Coup d'énergie miel et vanille

Donne 1 portion

- 3 tronçons de banane congelée (1 moyenne)
- 1/4 tasse de poudre protéique
- 2 c. à table de miel
- 1 tasse de lait écrémé
- 1 tasse (8 oz) de yogourt à la vanille sans matières grasses

1. Placez les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre donné.
2. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Powder Drink**. Pressez ensuite la touche **START/STOP**.
3. Versez dans un grand verre et dégustez.

Recipes

Smoothies

Cranberry-Orange Smoothie

Makes 1 serving

3/4 cup orange juice
1/2 cup raspberry sorbet
1/2 cup frozen cranberries

1 small ripe banana
1 Tbs. honey
3 ice cubes

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Smoothie**. Press **START/STOP**.
3. Pour into tall glass to serve.

Morning Mocha Smoothie

Makes 1 serving

1/2 cup fat free milk
1 cup (8 oz.) low fat coffee yogurt

2 Tbs. chocolate syrup
6 ice cubes

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Smoothie**. Press **START/STOP**.
3. Pour into tall glass to serve.

Very Berry Smoothie

Makes 1 serving

1 cup orange juice
1/2 cup vanilla low fat yogurt

1 cup frozen mixed berries
2 frozen banana chunks, about 1 small
2 Tbs. honey

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Smoothie**. Press **START/STOP**.
3. Pour into tall glass to serve.

Programme Smoothie (frappé onctueux)

Frappé onctueux canneberges et orange

Donne 1 portion
1 petite banane mûre
3/4 tasse de jus d'orange
1/2 tasse de sorbet aux framboises
1/2 tasse de canneberges congelées

1. Placez les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre donné.
2. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Smoothie**. Pressez ensuite la touche **START/STOP**.
3. Servez dans un très grand verre.

Boisson moka onctueuse pour le saut du lit

Donne 1 portion
1/2 tasse de lait écrémé
1 tasse (8 oz) de yogourt au café sans matières grasses
2 c. à table de sirop au chocolat
6 glaçons

1. Placez les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre donné.
2. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Smoothie**. Pressez ensuite la touche **START/STOP**.
3. Versez dans un grand verre pour déguster.

Frappé onctueux aux baies

Donne 1 portion
1 tasse de baies (variété) congelées
2 troncans de banane congelée (1 petite)
2 c. à table de miel
1/2 tasse de jus d'orange
1/2 tasse de yogourt à la vanille
fortement dégraissé

1. Placez les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre donné.
2. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Smoothie**. Pressez ensuite la touche **START/STOP**.
3. Versez dans un grand verre et dégustez.

Tropical Power Punch Smoothie

Makes 2 servings

- 1 can (6 oz.) pineapple juice
- 1 can (8 oz.) crushed pineapple
- 1 cup mango sorbet
- 1/2 tsp. coconut extract
- 1 cup ice

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Smoothie**. Press **START/STOP**.
3. Pour into tall glasses to serve.

Iced Spiced Chai

Makes 1 serving

- 3/4 cup milk
- 3/4 cup orange sherbet
- 2 Tbs. unsweetened iced tea mix
- 1/4 tsp. ground cinnamon
- 1/4 tsp. ground nutmeg
- 1/2 cup ice

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Smoothie**. Press **START/STOP**.
3. Pour into tall glass to serve.

Sweet Cherry Smoothie

Makes 1 serving

- 3/4 cup white grape juice
- 1 cup frozen dark sweet cherries
- 1/4 cup milk
- 1/8 tsp. almond extract
- 6 ice cubes

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Smoothie**. Press **START/STOP**.
3. Pour into tall glass to serve.

Frappe onctueuse des tropiques

Donne 2 portions

- 1 tasse de sorbet à la mangue
- 1/2 c. à thé d'extrait de noix de coco
- 1 boîte (6 oz.) de jus d'ananas
- 1 boîte (8 oz.) d'ananas broyé
- 1 tasse de glace

1. Placez les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre donné.
2. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Smoothie**. Pressez ensuite la touche **START/STOP**.
3. Versez dans deux grands verres pour déguster.

Chai épice frappé

Donne 1 portion

- 3/4 tasse de lait
- 3/4 tasse de sorbet à l'orange
- 2 c. à table de poudre de thé glacé sans sucre
- 1/4 c. à thé de cannelle moulue
- 1/4 c. à thé de muscade moulue
- 1/2 tasse de glace

1. Placez les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre donné.
2. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Smoothie**. Pressez ensuite la touche **START/STOP**.
3. Versez dans un très grand verre pour déguster.

Frappe onctueuse aux cerises douces

Donne 1 portion

- 3/4 tasse de jus de raisin blanc
- 1/8 c. à thé d'extrait d'amande
- 1 tasse de cerises douces congelées
- 6 glaçons
- 1/4 tasse de lait

1. Placez les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre donné.
2. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Smoothie**. Pressez ensuite la touche **START/STOP**.
3. Versez dans un très grand verre et dégustez.

Frappe onctueux pomme épicée

Donne 1 portion

1/4 c. à thé de cannelle moulue
1/8 c. à thé de muscade moulue
1/2 tasse de lait
1 tasse de compote de pomme non sucrée
4 glaçons

1. Placez les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre donné.
2. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Smoothie**. Pressez ensuite la touche **START/STOP**.
3. Versez dans un grand verre pour déguster.

Boisson banane-bleuet gazeuse

Donne 1 portion

1/2 tasse de bleuets congelés
3 tronçons de banane congelée (1 moyenne)
1/8 c. à thé de muscade moulue
1 tasse de soda au gingembre
(ordinaire ou de régime)
1/2 t. de yogourt à la vanille pauvre en gras

1. Placez les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre donné.
2. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Smoothie**. Pressez ensuite la touche **START/STOP**.
3. Versez dans un très grand verre pour déguster.

Frappe onctueux aux biscuits à la menthe

Donne 1 portion

6 biscuits chocolat-menthe recouverts
de chocolat
1/2 tasse de lait
1 tasse de yogourt à la vanille pauvre en gras
6 glaçons

1. Placez les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre donné.
2. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Smoothie**. Pressez ensuite la touche **START/STOP**.
3. Versez immédiatement dans un grand verre.

Recipes

Frozen Apple Pie Smoothie

Makes 1 serving

1/2 cup milk
1 cup unsweetened applesauce
1 cup low fat vanilla frozen yogurt

1/4 tsp. ground cinnamon
1/8 tsp. ground nutmeg
4 ice cubes

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Smoothie**. Press **START/STOP**.
3. Pour into tall glass to serve.

Banana-Berry Blitz

Makes 1 serving

1 cup regular or diet ginger ale
1/2 cup low fat vanilla frozen yogurt

1/2 cup frozen blueberries
3 chunks frozen banana, about 1 medium
1/8 tsp. ground nutmeg

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Smoothie**. Press **START/STOP**.
3. Pour into tall glass to serve.

Creamy Mint Cookie Smoothie

Makes 1 serving

1/2 cup milk
1 cup low fat vanilla frozen yogurt

6 chocolate-covered chocolate-mint cookies
6 ice cubes

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Smoothie**. Press **START/STOP**.
3. Pour into tall glass to serve.

Beta Blaster

Makes 2 servings

- 1 can (12 oz.) carrot juice
- 1 medium apple, cored and cut into 4 pieces
- 6 frozen strawberry halves
- 2 frozen banana chunks, about 1 small

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Smoothie**. Press **START/STOP**.
3. Pour into tall glasses to serve.

Salsa

Garden Fresh Salsa

Makes 2 cups

- 1 medium cucumber, pared, cut into 8 pieces and seeded
- 1 small onion, cut into 4 pieces
- 1/2 small green pepper, cut into 4 pieces
- 1 large garlic clove
- 12 oz. plum tomatoes, each cut into 4 pieces and seeded
- 3 Tbs. red wine vinegar
- 1 tsp. Worcestershire
- 1/8 tsp. hot pepper sauce
- Salt & pepper to taste
- Tortilla chips for serving

1. In jar, place ingredients, except tortilla chips, in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Salsa**. Press **START/STOP**.
3. Pour into bowl; serve with tortilla chips

Bêta à la une

Donne 2 portions

- 1 boîte (12 oz) de jus de carotte
- 2 tronçons de banane congelée
- 1 pomme moyenne, évidée et coupée en 4 (environ 1 petite)

1. Placez les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre donné.
2. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Smoothie**. Pressez ensuite la touche **START/STOP**.
3. Versez dans deux grands verres pour déguster.

Programme Salsa

Salsa bouquet de fraîcheur

Donne 2 tasses de sauce

- 1 concombre moyen, épluché, coupé en 8 tronçons et épiné
- 1 petit oignon, coupé en 4
- 1/2 petit poivron vert, coupé en 4
- 1 grosse gousses d'ail
- 12 oz de tomates oblongues, coupées en 4 et épinées

1. Placez les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre donné, outre les croustilles.
2. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Salsa**. Pressez ensuite la touche **START/STOP**.
3. Versez dans le bol de service que vous entourerez de croustilles de maïs.

- 3 c. à table de vinaigre de vin rouge
- 1 c. à thé de sauce Worcestershire
- 1/8 c. à thé de sauce au piment
- Sel et poivre au goût
- Croustilles de maïs

Suggestion du chef: Quand vous manipulez des piments du genre jalapeño, portez des gants de caoutchouc et n'approchez pas vos mains de vos yeux.

3. Servez avec les croustilles de maïs.

1. Placez les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre donné, outre les croustilles de maïs. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Salsa**. Pressez ensuite la touche **START/STOP**.

1/2 à 1 c. à thé de sucre

Croustilles de maïs

Sel au goût

1 c. à table de jus de limette

entières, égouttées

2 boîtes (15 oz chacune) de tomates

Donne 3 tasses

2 grosses gousses d'ail

1 oignon moyen, coupé en 8

2 à 4 piments jalapeño, coupé en quartiers

1/2 tasse de feuilles de coriandre

Salsa rouge très relevée

4. Servez avec les croustilles de maïs.

3. Versez dans un bol, ajoutez les haricots noirs et brassez.

la touche **START/STOP**.

2. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Salsa**. Pressez ensuite

croustilles de maïs.

1. Placez les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre donné, outre les haricots noirs et les

Croustilles de maïs

1 tasse de haricots noirs, rincés et égouttés

1 c. à table de jus de limette

1 tasse de morceaux de mangue fraîche

1 tasse de morceaux d'ananas

Donne 3 tasses de sauce

1/2 poivron rouge moyen, coupé en 4

1/2 oignon rouge moyen, coupé en 4

1 morceau de rhizome de gingembre,

épluché et coupé en 4

Salsa ananas et mangue

Recipes

Pineapple-Mango Salsa

Makes 3 cups

1/2 medium red pepper, cut into 4 pieces

1/2 medium red onion, cut into 4 pieces

1-inch piece gingerroot, peeled, cut into 4 pieces

1 cup pineapple chunks

1 cup fresh mango chunks

1 Tbs. lime juice

1 cup rinsed, drained black beans

Tortilla chips for serving

1. In jar, place ingredients, except beans and tortilla chips, in order given above.

2. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Salsa**. Press **START/STOP**.

3. Pour into bowl; stir in beans.

4. Serve with tortilla chips

Fiery Red Salsa

Makes 3 cups

2 large garlic cloves

1 medium onion, cut into 8 pieces

2 - 4 jalapeño peppers, quartered

1/2 cup cilantro leaves

1/2-1 tsp. sugar

2 cans (15 oz. each) whole tomatoes, drained

1 Tbs. lime juice

Salt to taste

Tortilla chips for serving

1. In jar, place ingredients, except tortilla chips, in order given above.

2. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Salsa**. Press **START/STOP**.

3. Pour into bowl; serve with tortilla chips.

Creative Cook's Note: When handling hot peppers, such as jalapeños, use rubber gloves, and keep hands away from your eyes.

Salsa Verde

Makes 1 1/2 cups

- 1/2 small onion, cut into 4 pieces
- 1/2 small green pepper, cut into 4 pieces
- 2 garlic cloves
- 1/4 cup cilantro leaves
- 1/2 tsp. ground cumin
- 1/4 tsp. green hot pepper sauce
- 1/8 tsp. salt
- 12 oz. tomatillos, roasted, husks removed
- Tortilla chips for serving

1. In jar, place ingredients, except tortilla chips, in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Salsa**. Press **START/STOP**.
3. Pour into bowl; serve with tortilla chips.

Soups

Creamy Carrot-Dill Soup

Makes 4 servings

- 1 small onion, chopped
- 1 Tbs. butter or margarine
- 1 lb. baby carrots
- 2 cups chicken broth
- 1 Tbs. chopped fresh dill
- Salt to taste
- 1 cup half-and-half or milk

1. In 3-qt. saucepan, cook onion in butter 5 minutes or until onion is tender.
2. Add carrots, broth and dill; cook over medium heat 15-18 minutes or until carrots are very tender.
3. In jar, place carrots, broth, dill and salt.
4. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Soup**. Press **START/STOP**.
5. Return mixture to saucepan; stir in half-and-half.
6. Gently heat to 145° F; do not let soup boil.

Creative Cook's Note: Soup can be served chilled or hot.

Donne 4 portions
 1 petit oignon haché
 1 c. à table de beurre ou de margarine
 1 c. à table d'aneth frais
 Sel au goût
 1 tasse de crème à 11,5 % M.G. ou de lait

Soupe crémeuse aux carottes et à l'aneth

1. Faites revenir l'oignon dans le beurre, dans une casserole de 3 pintes, jusqu'à ce qu'il soit tendre.
2. Ajoutez les carottes, le bouillon et l'aneth. Faites cuire de 15 à 18 minutes à feu moyen, soit jusqu'à ce que les carottes soient très tendres.
3. Versez le contenu de la casserole dans le récipient du mélangeur et salez.
4. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Soup**. Pressez ensuite la touche **START/STOP**.
5. Videz le mélange dans la casserole et incorporez la crème en brassant.
6. Portez doucement la soupe à 145° F; ne la portez surtout pas à l'ébullition.

Suggestion du chef: La soupe peut indifféremment être servie froide ou chaude.

Programme Soup (soupe)

Donne 1-1/2 tasse de sauce
 1/2 c. à thé de cumin moulu
 1/4 c. à thé de sauce au piment vert
 1/8 c. à thé de sel
 12 oz de tomates rôties, calices enlevés
 Croustille de maïs

Salsa verde

1. Placez les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre donné, outre les croustilles de maïs.
2. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Salsa**. Pressez ensuite la touche **START/STOP**.
3. Versez dans un bol et servez la sauce accompagnée de croustilles de maïs.

1/2 petit oignon coupé en 4
 1/2 petit poivron vert coupé en 4
 2 gousses d ail
 1/4 tasse de feuilles de coriandre

Soupe cubaine aux haricots noirs

Donne 4 portions

1 tasse d'eau
2 boîtes (de 15 à 19 oz ch.) de haricots noirs
1 petit oignon haché
2 gousses d'ail écrasées
2 c. à table d'huile d'olive
Crème sure, oignon rouge haché, coriandre
pour garnir, optionnels

1. Rincez et goûtez les haricots; mettez-les de côté.
2. Faites revenir l'oignon et l'ail dans l'huile, dans une casserole de 4 pintes, pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
3. Ajoutez les haricots, l'eau, le sofrito et la coriandre.

4. Faites cuire à feu moyen de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit bien chaud.
5. Versez 3 tasses de haricots et liquide dans le récipient.
6. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Soup**. Pressez ensuite la touche **START/STOP**.

7. Ajoutez ce mélange aux haricots et liquide qui restent dans la casserole; réchauffez.
8. Servez la soupe garnie de crème sure, d'oignon rouge et de coriandre, si désiré.

*Le sofrito est un condiment qui entre dans bien des mets en Amérique latine. Vous le trouverez au rayon international de la plupart des supermarchés.

Suggestion du chef: Si vous préférez une soupe homogène, répétez les instructions du troisièmement jusqu'à ce que tous les haricots et le liquide aient été travaillés.

Crème de tomate

Donne 4 portions

2 c. à table de beurre
1/2 c. à thé de sel
1 petit oignon, haché
1 c. à table de basilic frais, haché

1. Faites cuire la tomate, l'oignon et le basilic dans le beurre, dans une casserole de 3 pintes, pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon soit tendre.
2. Versez dans le récipient puis ajoutez le sel.

3. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Soup**. Pressez ensuite la touche **START/STOP**.

4. Versez dans la casserole puis incorporez la crème à 11,5 % M.G.
5. Réchauffez à 145° F; ne portez surtout pas la soupe à l'ébullition.

Recipes

Cuban Black Bean Soup

Makes 4 servings

2 cans (15-19 oz. each) black beans
1 small onion, chopped
2 garlic cloves, crushed
2 Tbs. olive oil

1 cup water
1/2 cup sofrito*
1 Tbs. chopped cilantro
Sour cream, chopped red onion, cilantro for serving, optional

1. Rinse and drain beans; set aside.
2. In 4-qt. saucepan, cook onion and garlic in oil 5 minutes or until tender.
3. Add beans, water, sofrito and cilantro.
4. Cook over medium heat 12-15 minutes or until hot.
5. In jar, place 3 cups beans and liquid.
6. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Soup**. Press **START/STOP**.
7. Stir bean mixture into soup remaining in saucepan; re-heat as desired.
8. Serve, if desired, with sour cream, red onion, and cilantro.

*sofrito is a popular condiment in Latin American cooking. It can be found in the Latin American or International foods section of most supermarkets.

Creative Cook's Note: If a totally blended soup is preferred, repeat step # 3 with remaining beans and liquid.

Cream of Tomato Soup

Makes 4 servings

4 cups chopped fresh tomatoes
1 small onion, chopped
1 Tbs. chopped fresh basil

2 Tbs. butter
1/2 tsp. salt
1 cup half-and-half or milk

1. In 3-qt. saucepan, cook tomato, onion and basil in butter 5 minutes or until onion is tender.
2. Pour mixture into jar; add salt.
3. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Soup**. Press **START/STOP**.
4. Return soup to saucepan; stir in half-and-half.
5. Gently heat to 145° F; do not let soup boil.

Tuscan Bean Soup

Makes 8 servings

- | | |
|--|---|
| 1 can (15-19 oz.) cannellini beans (white kidney) | 1 cup chopped red onion |
| 1 can (15-19 oz.) chickpeas (garbanzos) | 1 tsp. dried sage |
| 1 can (15-19 oz.) red kidney beans | 2 Tbs. olive oil |
| 1 can (15-19 oz.) pinto beans | 2 cups water |
| 1 cup chopped celery | 2 cups cooked small pasta, such as ditalini |
| | Grated Parmesan cheese and chopped parsley for serving, optional |

1. Rinse and drain beans; set aside.
2. In 4-qt. saucepan, cook celery, onion, garlic and sage in oil 5 minutes or until tender.
3. Add beans and water; cook over medium heat 15-18 minutes or until hot.
4. In jar, place 3 cups beans and liquid.
5. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Soup**. Press **START/STOP**.
6. Stir bean mixture and the pasta into soup remaining in saucepan; re-heat.
7. Serve, if desired, with grated cheese and parsley.

Baby Food

Peachy Applesauce

- Makes 1 1/4 cups**
- | | |
|---|---|
| 1 large apple, pared, cored and quartered | 1 large peach, pitted, peeled and quartered |
| 2 Tbs. water | |

1. In small saucepan, cook fruits in water 5-8 minutes or until very tender.
2. In jar, place fruits and liquid.
3. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Baby Food**. Press **START/STOP**.
4. Remove from jar; place in covered containers.
5. Chill or freeze at once.

Programme Baby Food (aliments pour bébés)

Compote pomme et pêche

- Donne 1-1/4 tasse de compote**
- 1 grosse pêche dénoyautée, pelée et coupée en quartiers
1 grosse pomme épluchée, cœur vide et coupée en quartiers
2 c. à table d'eau
1. Faites cuire les fruits dans l'eau, dans une petite casserole, pendant 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient très tendres.
 2. Versez les fruits et le liquide dans le récipient.
 3. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Baby Food**. Pressez ensuite la touche **START/STOP**.
 4. Mettez la compote dans des récipients que vous fermez hermétiquement.
 5. Réfrigérez ou congelez immédiatement la compote.

Soupe toscane aux haricots

- Donne 8 portions**
- 1 boîte (15 à 19 oz) de haricots cannellini (haricots blancs)
1 boîte (15 à 19 oz) de pois chiches
1 boîte (15 à 19 oz) de haricots rouges
1 boîte (15 à 19 oz) de haricots pintos
1 tasse de céleri haché
garnir, optionnels
- 1 c. à the de sauge déshydratée
2 c. à table d'huile d'olive
2 tasses d'eau
2 tasses de petites bagues cuites
Parmesan râpé et persil haché pour garnir, optionnels
1. Rincez et égouttez les haricots; mettez-les de côté.
 2. Faites cuire le céleri, l'oignon et la sauge dans l'huile, dans une casserole de 4 pintes, pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
 3. Ajoutez les haricots et l'eau; faites cuire de 15 à 18 minutes à feu moyen pour réchauffer.
 4. Versez 3 tasses de haricots et liquide dans le récipient.
 5. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Soup**. Pressez ensuite la touche **START/STOP**.
 6. Videz le récipient dans la casserole, ajoutez les petites bagues et faites réchauffer.
 7. Servez la soupe garnie de parmesan râpé et de persil, si désiré.

Purée de petits pois

Donne 1-1/2 tasse de purée

1 paquet (10 oz.) de petits pois fins, congelés
3/4 tasse d'eau

1. Faites cuire les petits pois dans l'eau, dans une petite casserole, pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient très tendres.
2. Versez les petits pois et le liquide dans le récipient.
3. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Baby Food**. Pressez ensuite la touche **START/STOP**.
4. Mettez la purée de petits pois dans des récipients que vous fermerez hermétiquement.
5. Réfrigérez ou congélez immédiatement la purée.

Repas au poulet et au riz

Donne 1 tasse de poulet au riz

2/3 tasse d'eau

1 tasse de poulet cuit, en cubes ou filaments
1/4 tasse de riz blanc cuit

1. Placez les ingrédients dans le récipient en respectant l'ordre donné.
2. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Baby Food**. Pressez ensuite la touche **START/STOP**.
3. Mettez le mélange dans des récipients que vous fermerez hermétiquement.
4. Réfrigérez ou congélez immédiatement le mélange.

Purée de patate

Donne 2 tasses de purée

1 tasse d'eau

2 tasses de morceaux de patate épluchée

1. Faites cuire la patate dans l'eau, dans une petite casserole, pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit très molle.
2. Egouttez les morceaux de patate et mettez le liquide de côté.
3. Videz le liquide dans le récipient puis ajoutez la patate.
4. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Baby Food**. Pressez ensuite la touche **START/STOP**.
5. Mettez la purée dans des récipients que vous fermerez hermétiquement.
6. Réfrigérez ou congélez immédiatement la purée.

Recipes

Green Peas

Makes 1 1/2 cups

3/4 cup water

1 pkg. (10 oz.) frozen baby green peas

1. In small saucepan, cook peas in water 10-15 minutes or until very tender.
2. In jar, place peas and liquid.
3. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Baby Food**. Press **START/STOP**.
4. Remove from jar. Place in covered containers.
5. Chill or freeze at once.

Chicken-Rice Dinner

Makes 1 cup

1 cup cubed or shredded cooked chicken

2/3 cup water

1/4 cup cooked white rice

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Baby Food**. Press **START/STOP**.
3. Remove from jar; place in covered containers.
4. Chill or freeze at once.

Sweet Potatoes

Makes 2 cups

1 cup water

2 cups pared sweet potato chunks

1. In small saucepan, cook potatoes in water, 15-20 minutes until very soft.
2. Drain potatoes; set aside liquid.
3. In jar, place liquid then potatoes.
4. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Baby Food**. Press **START/STOP**.
5. Remove from jar; place in covered containers.
6. Chill or freeze at once.

Batter

Lemon Crepes

Makes 14-18

- 1 1/2 cups milk
- 3 eggs
- 2/3 cup flour

- 2 Tbs. melted butter or margarine
- 2 Tbs. granulated sugar
- 1 tsp. grated lemon zest
- Confectioners' sugar for serving, optional

1. In jar, place ingredients, except confectioner's' sugar, in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Batter**. Press **START/STOP**.
3. For each crepe, pour 2 to 3 Tbs. batter onto a preheated, lightly buttered 6 or 7-inch crepe pan or skillet. Cook about 1 minute or until top is set. Loosen edge with heat proof spatula, and then gently turn crepe over. Cook until lightly golden.
4. If desired, fold each crepe into quarters and sprinkle with confectioners' sugar.

Honey-Wheat Pancakes

Makes 12 pancakes

- 1 1/3 cups low fat buttermilk
- 2 eggs
- 2 Tbs. honey
- 1 1/2 cups reduced-fat buttermilk baking mix

- 1/2 cup whole-wheat flour
- 1/4 cup honey-crunch wheat germ
- 1 tsp. baking powder
- Butter and syrup for serving

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Batter**. Press **START/STOP**.
3. For each pancake, pour about 1/4 cup batter onto preheated griddle; cook until tops begin to bubble; turn over and continue to cook until golden.
4. Serve hot with butter and syrup.

Programme Batter (pâte à crêpes)

Crêpes au citron (à la française)

- Donne 14 à 18 crêpes**
- 1-1/2 tasse de lait
 - 3 œufs
 - 2/3 tasse de farine
 - 2 c. à table de beurre fondu (ou margarine)
 - 2 c. à table de sucre en poudre
 - 1 c. à thé de zeste de citron
 - Sucre glace pour servir, optionnel

1. Placez les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre donné, outre le sucre glace.
2. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Batter**. Pressez ensuite la touche **START/STOP**.
3. Pour chaque crêpe, versez 2 ou 3 cuillères à table de pâte dans une crêpière (ou poêle à frite) de 6 ou 7 po, préchauffée et légèrement beurrée. Faites cuire 1 minute environ ou jusqu'à ce que le dessus prenne. Décollez le bord avec une spatule ne craignant pas la chaleur et tournez délicatement la crêpe. Faites cuire jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
4. Avant de servir, pliez chaque crêpe en quatre et saupoudrez de sucre glace si désiré.

Crêpes au blé complet et au miel (à la canadienne)

- Donne 12 crêpes**
- 1-1/3 tasse de babeurre pauvre en gras
 - 1-1/2 tasse de mélange à crêpes au babeurre pauvre en gras
 - 2 œufs
 - 2 c. à table de miel
 - 1/2 tasse de farine de blé complet
 - 1/4 tasse de germe de blé au miel
 - 1 c. à thé de levure chimique
 - Beurre et sirop pour servir

1. Placez les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre donné.
2. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Batter**. Pressez ensuite la touche **START/STOP**.
3. Pour chaque crêpe, versez 1/4 de tasse de mélange sur un grill préchauffé et faites cuire jusqu'à ce que les bulles éclatent à la surface; tournez alors la crêpe et faites-la cuire jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
4. Servez les crêpes avec du beurre et du sirop.

- Donne 12 portions**
1/4 tasse de sauce aigre-douce
pêche et abricot
1 c. à thé de cari
1/8 c. à thé de cayenne
Assortiment de craquelins pour servir
- Boule au cheddar et aux noix**
1. Placez les noix dans le récipient.
 2. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Nuts/Crumbs**. Pressez ensuite la touche **START/STOP**.
 3. Videz les noix et mettez-les de côté.
 4. Combinez le reste des ingrédients – outre les craquelins – dans un bol moyen.
 5. Donnez une forme de boule au mélange de fromage, couvrez et réfrigérez.
 6. Roulez la boule dans les noix hachées juste avant de servir.
 7. Présentez la boule sur un plat de service, entourée d'une variété de craquelins.

Programme Nuts/Crumbs (noix et chapelure)

- Popovers aux fruits**
Donne 2 à 4 portions
3 c. à table de beurre
3/4 tasse de lait
3 œufs
2 c. à table de sucre cristallisé
1/2 c. à thé de cannelle moulue
2 tasses de tranches de fruits frais
(baies, pêches, ou autres)
Sucre glace pour servir
1. Faites chauffer le four à 425°F.
 2. Déposez le beurre dans une poêle à frire de 10 po allant au four. Enfournez la poêle pour faire fondre le beurre. Entre temps, mettez le reste des ingrédients, outre le sucre glace et les fruits, dans le récipient du mélangeur, en respectant l'ordre donné.
 3. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Batter**. Pressez ensuite la touche **START/STOP**.
 4. Sortez la poêle du four et versez-y délicatement la pâte.
 5. Faites cuire au four de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le pourtour soit doré et le centre gonfle – il retombera légèrement à la sortie du four.
 6. Remplissez de fruits puis saupoudrez de sucre glace pour servir.

Recipes

Fruit-Filled Popover

Makes 2-4 servings

- 3 Tbs. butter
3/4 cup milk
3 eggs
2 Tbs. granulated sugar

- 1/2 tsp. ground cinnamon
1/2 cup flour
2 cups sliced fresh fruit
(berries, peaches, etc.)
Confectioners' sugar for serving

1. Preheat oven to 425° F.
2. In 10" skillet with oven-safe handle, place butter. Place skillet in oven to melt butter. Meanwhile, in jar, place remaining ingredients, except fruit and confectioner's' sugar, in order given.
3. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Batter**. Press **START/STOP**.
4. Remove skillet from oven and carefully pour in batter.
5. Bake 20-25 minutes until edges are golden brown and center is puffed; center will fall slightly when removed from oven.
6. To serve, fill with fruit and sprinkle with confectioners' sugar.

Nuts/Crumbs

Walnut-Cheddar Ball

Makes 12 servings

- 1 cup walnut halves
1 pkg. (8 oz.) cream cheese, softened
2 cup (8 oz.) shredded mild cheddar cheese

- 1/4 cup peach-apricot sweet-and-sour sauce
1 tsp. curry powder
1/8 tsp. ground red pepper
Assorted crackers for serving

1. In jar, place walnuts.
2. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Nuts/Crumbs**. Press **START/STOP**.
3. Remove nuts and set aside.
4. In medium bowl, combine remaining ingredients, except crackers.
5. Shape mixture into a ball, cover and chill.
6. Just before serving, roll ball in nuts.
7. Arrange ball on serving platter and surround with assorted crackers.

Chocolate Cream Pie

Makes 8 servings

- 1/3 cup slivered almonds
- 20 chocolate wafer cookies
- 1/4 cup melted butter
- 2 pkg. (3.4 oz. each) chocolate pudding and pie filling
- 3 1/2 cup milk
- 1/2 tsp. almond extract
- 1 1/2 cups heavy cream
- 1/3 cup chocolate syrup
- Garnish: White chocolate curls

1. In jar, place almonds. Then break cookies into jar.
2. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Nuts/Crumbs**. Press **START/STOP**.
3. Spray a 9" pie plate with nonstick cooking spray; add crumbs and butter; mix well then press into bottom and up side; chill.
4. Prepare pie filling with milk as package directs; stir in extract; chill.
5. In medium bowl, place cream and chocolate syrup; whip until soft peaks form.
6. Pour chilled pie filling into crust; spread chocolate whipped cream over filling.
7. Garnish with chocolate curls.
8. Chill several hours.

Pecan-Crusted Chicken

Makes 4 servings

- 1 cup pecan halves
- 2 eggs
- 3 Tbs. Dijon mustard
- 1 lb. boneless, skinless chicken breast
- 1/4 cup butter

1. In jar, place pecans.
2. Cover jar with lid. Press **POWER**, then press **Nuts/Crumbs**. Press **START/STOP**.
3. Remove nuts and set aside.
4. In small bowl, beat eggs with mustard.
5. Dip chicken into egg mixture then coat with nuts.
6. In a medium skillet, over medium-high heat, cook chicken in butter until golden brown on both sides and juices run clear.

Creative Cook's Note: For a quick party hors d'oeuvres, cut chicken into strips, then dip in egg mixture, coat in nuts and cook as directed. Place cooked chicken strips on a platter and serve with bottled honey mustard or sweet and sour sauce.

Suggestion du chef: Préparez des hors-d'œuvre rapides pour les réceptions, coupez le poulet en lamelles puis trempez les lamelles dans l'œuf, enduisez-les de noix et faites-les cuire tel qu'indiqué. Déposez le poulet cuit dans le plat de service et servez-le avec de la moutarde au miel ou bien avec la sauce aigre-douce de votre choix.

qu'ils soient dorés sur les deux faces et que les sucs soient clairs.

6. Faites cuire les suprêmes de volaille dans une poêle moyenne et à feu moyen, jusqu'à ce qu'ils soient dorés sur les deux faces et que les sucs soient clairs.
5. Trempez le poulet dans l'œuf puis enrobez-le de miettes de noix.
4. Battez les œufs et la moutarde dans un petit bol.
3. Videz les pacanes hachées et mettez-les de côté.
2. Posez le couvercle. Appuyez sur la touche **POWER** puis sur **Nuts/Crumbs**. Pressez ensuite la touche **START/STOP**.
1. Mettez les moitiés de pacanes dans le récipient.

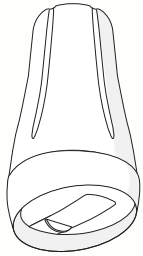
- Donne 4 portions**
- 1 tasse de moitiés de pacanes
 - 1 lb de suprêmes de volaille
 - 3 c. à table de moutarde de Dijon
 - 1/4 tasse de beurre
 - 2 œufs

Poulet enrobé de pacanes

3. Vaporisez une assiette à tarte de 9 po d'œuf antiadhésif en vaporisateur; mélangez les miettes et le beurre puis pressez dans le fond et tout autour de l'assiette; réfrigérez.
4. Préparez la crème-dessert selon les directives du paquet, incorporez l'extrait et réfrigérez.
5. Versez la crème riche en matière grasse et le sirop de chocolat dans un bol moyen; fouettez jusqu'à la formation de pics mous.
6. Versez la crème-dessert dans le fond de tarte et nappez-la de crème fouettée chocolatée.
7. Décorez de chocolat râpé.
8. Réfrigérez plusieurs heures.

- Donne 8 portions**
- 1/3 tasse d'amandes effilées
 - 20 gaufrettes au chocolat
 - 1/4 tasse de beurre fondu
 - 2 paquets (3,4 oz ch.) de crème-dessert au chocolat
 - 1/2 c. à thé d'extrait d'amande
 - 1-1/2 tasse de crème riche en matière grasse
 - 1/3 tasse de sirop de chocolat
 - Garniture: chocolat blanc râpé

Tarte au chocolat



Ce verre mélangeur une portion a une contenance utile de 24 oz (750 mL). Le couvercle comprend un volet-guide qui prévient les éclaboussures. Le verre Blend-N-Go™ peut être fixé à la base des modèles 6700-33 et 6710-33 à l'aide d'un collier spécial Oster® pourvu d'un couteau à trois lames.

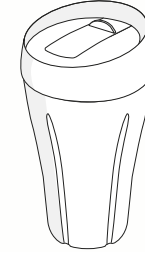
Verre Blend-N-Go™

Vous pouvez vous procurer cet accessoire dans les grands magasins de détail ainsi qu'aux centres de service agréés Oster®. Ne vous servez que des articles dont le numéro figure ci-dessous avec cet appareil.

This accessory can be purchased at retail outlets or at Authorized Oster® Appliance Service Centers. Only use the accessory model number listed below with this unit.

Blend-N-Go™ Cup

This single serve blending cup has 24 oz. (750ml) of usable capacity. The lid features a slider pad to prevent spills. The Blend-N-Go™ Cup attaches to 6700-33 or 6710-33 bases by means of an Oster® Collar with triple blades.



Sunbeam Products, Inc. (“Sunbeam”) warrants that for a period of two year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Sunbeam, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during this warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. Sunbeam dealers, service centers, or retail stores selling Sunbeam products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than Sunbeam or an authorized Sunbeam service center. Further, the warranty does not cover Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

Sunbeam shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition. Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty or condition. Sunbeam disclaims all other warranties or conditions, express or implied, statutory or otherwise. Some provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE

Take the product to an authorized Sunbeam service center. You can find the nearest authorized Sunbeam service center by calling 1 800 667-8623. If a service center is not conveniently located, attach a tag to the product that includes your name, address, daytime telephone number and description of the problem. Include a copy of the original sales receipt. Carefully package the product and send by courier with shipping and insurance prepaid to:

Sunbeam Corporation (Canada) Limited
c/o Service Tek
1351 Matheson Boulevard East
Units 5 and 6
Mississauga, ON L4W 2A1
CANADA

DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE PLACE OF PURCHASE

If you have any questions regarding this warranty please call 1 800 667-8623.

Printed in China.

© 2002 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Sunbeam® and Oster® are registered trademarks of Sunbeam Products, Inc. Blend-N-Go™ and In2itive™ are trademarks of Sunbeam Products, Inc.